

Foodstuff containing a nutritional lipid composition

Patent Number: EP0937408
Publication date: 1999-08-25
Inventor(s): COIFFIER ERIC (CH); BRACCO UMBERTO (CH)
Applicant(s): NESTLE SA (CH)
Requested Patent: ☐ EP0937408, A3
Application Number: EP19990200469 19930820
Priority Number (s): EP19990200469 19930820; EP19930113326 19930820
IPC Classification: A23D9/00; A23C11/04
EC Classification: A23C11/04, A23D9/00
Equivalents:
Cited Documents: EP0404058; EP0494707; EP0326198; EP0484266; EP0430870; WO9300019; GB2202726; EP0517425; EP0340635

Abstract

The fats in a food are partially replaced by a nutritional lipid composition. The fats in a food are partially replaced by a nutritional lipid composition in which: (1) triglyceride fatty acids comprise saturated fatty acids (up to 10 wt.%), monounsaturated fatty acids (50-70 wt.%) and polyunsaturated fatty acids (30-40 wt.%), (2) n-6 fatty acids make up 25-35 wt.% of the total fatty acids, (3) the weight ratio of n-6 acids to n-3 acids is 4.5-8.5:1, and (4) the polyunsaturated fatty acids comprise n-3 and n-6 fatty acids with a degree of unsaturation of at least 3. Independent claims are also included for the following: (1) a food in which the fats have been partially replaced by a nutritional lipid composition in which the average fatty acid composition of the principal triglycerides is (wt.%): C16:0 (3-8); C18:0 (1-5), C18:1 (50-65), C18:2 (20-35), C18:3 n-6 (gamma) (0.2-1), C18:3 n-3 (alpha) (1.5-4), C18:4 n-3 (0.1-0.5), C20:4 n-3 (EPA) (0.2-1), C22:6 n-3 (DHA) (0.1-0.8); (2) a process for producing a food as above in which the nutritional lipid composition is prepared by adding an antioxidant to an oil rich in monounsaturated fatty acids, mixing the various oils at up to 30 degrees C, and packaging the mixture under an inert atmosphere; and (3) whole milk in which the fats comprise anhydrous milk fat (50 wt.%) and the above nutritional lipid composition (50 wt.%).

Data supplied from the esp@cenet database - I2

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11)

EP 0 937 408 A2

(12)

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(43) Date de publication:
25.08.1999 Bulletin 1999/34

(51) Int Cl.⁶: **A23D 9/00, A23C 11/04**

(21) Numéro de dépôt: **99200469.7**

(22) Date de dépôt: **20.08.1993**

(84) Etats contractants désignés:
AT BE CH DE DK ES FR GB GR IE IT LI LU NL PT SE

(62) Numéro(s) de document de la (des) demande(s)
initiale(s) en application de l'article 76 CBE:
93113326.8 / 0 639 333

(71) Demandeur: **SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.**
1800 Vevey (CH)

(72) Inventeurs:
• **Bracco, Umberto**
1800 Vevey (CH)

• **Coiffier, Eric**
1814 La Tour-de-Pelliz (CH)

(74) Mandataire: **Archambault, Jean et al**
55, avenue Nestlé
1800 Vevey (CH)

Remarques:

Cette demande a été déposée le 18 - 02 - 1999
comme demande divisionnaire de la demande
mentionnée sous le code INID 62.

(54) **Aliment contenant une composition lipidique nutritionnelle**

(57) Aliment contenant une composition lipidique
nutritionnelle à base d'un mélange d'huiles choisies
pour respecter un équilibre entre toutes les familles lipi-

diques susceptibles d'offrir les acides gras essentiels
dans des proportions physiologiques optimales et de ré-
gulariser le métabolisme de ces acides gras.

EP 0 937 408 A2

Description

[0001] La présente invention a trait à un aliment contenant une composition lipidique nutritionnelle.

[0002] Les lipides, mis à part leur fonction en tant que source d'énergie, jouent plusieurs rôles en nutrition en tant que source d'acides gras essentiels:

- comme composants indispensables à la structure cellulaire et aux fonctions membranaires,
- comme précurseurs des métabolites éicosanoïdes qui interviennent dans de nombreux systèmes physiologiques comme les systèmes cardio-vasculaire, immunitaire, respiratoire et digestif,
- comme régulateurs des lipides sanguins.

[0003] La réponse physiologique à la consommation d'huiles alimentaires dépend de la composition en acides gras de ces huiles. Les acides gras sont classés en différentes familles, n-9, n-6 et n-3, en fonction de leur structure, c'est à dire selon la présence et la situation des doubles liaisons dans la chaîne carbonée. Chaque famille a une activité propre spécifique, mais il existe des interactions entre les différentes familles pendant le métabolisme. Dans le cas du contrôle des lipides sanguins, il convient de tenir compte de plusieurs critères:

- l'apport alimentaire en acides gras saturés doit être limité en raison de leur influence sur l'augmentation du cholestérol et des lipides totaux,
- un contenu trop élevé en acides gras polyinsaturés dans le régime n'est pas souhaitable en raison d'une part de l'action négative sur le cholestérol des lipoprotéines haute densité (HDL), bénéfiques, et d'autre part des risques liés à la peroxydation des acides gras donnant des effets négatifs au niveau cellulaire,
- les acides gras monoinsaturés ne présentent pas les risques mentionnés précédemment et ont un effet favorable sur la diminution du cholestérol des lipoprotéines basse densité (LDL), néfastes,
- les fonctions physiologiques des acides gras diffèrent aussi, dans une même famille, selon la longueur de la chaîne carbonée. Par exemple, dans la famille des acides gras n-6, il existe un acide gras, l'acide gammalinoléique (GLA), qui a une activité plus prononcée que les autres membres sur le contrôle des lipides sanguins. Il en est de même pour l'acide éicosapentaénoïque (EPA) dans la famille n-3.

[0004] EP-A-0 326 198 concerne une huile de consommation pour salade et à cuire d'origine purement végétale, nutritionnellement équilibrée qui contient une quantité minimale d'acides gras saturés et ne contient pas d'acides gras poly-insaturés à longue chaîne. Le procédé de préparation de l'huile consiste, soit en une resynthèse de triglycérides à partir d'acides gras après leur purification et leur mélange dans les proportions souhaitées avec le glycérol, soit en une élimination des acides gras saturés sur colonne à partir d'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique ou de Canola.

[0005] EP-A-0 404 058 concerne la mise à disposition d'un mélange lipidique pour l'alimentation des nourrissons et des prématurés qui soit nutritionnellement proche de celui du lait humain, c'est à dire rapidement assimilable, hautement énergétique et susceptible de fournir les lipides membranaires et le cholestérol nécessaires. Le profil des acides gras est caractérisé par la présence d'acides gras polyinsaturés (tri-insaturés et plus) à longue chaîne constitués des acides n-6 arachidonique, gamma-linolénique et dihomogammalinoléique et les acides n-3 octadécatétraénique, eicosapentaénoïque, docosahexaénoïque, par une quantité élevée d'acides gras saturés, de l'ordre de 40 %, dont une part appréciable à chaîne moyenne, par un rapport des tri-insaturés et plus ci-dessus n-6/n-3 de 0,1:1 à 3:1 et par la présence de lécithine d'oeuf. Le mélange lipidique est riche en cholestérol. Le procédé de préparation du mélange lipidique consiste à chauffer la graisse solide et à la mélanger à chaud avec un émulsifiant et un antioxydant, à ajouter au mélange liquide les acides gras polyinsaturés à longue chaîne et les autres huiles.

[0006] Le but de l'invention est de fournir un aliment contenant une composition lipidique nutritionnelle en remplacement partiel des matières grasses du dit aliment, dans lequel la dite composition lipidique nutritionnelle est basée sur une combinaison d'huiles élaborée pour garantir les qualités structurales et la performance physiologique optimales, avec un équilibre optimum de substances actives afin d'éviter des charges métaboliques déséquilibrées.

[0007] L'aliment selon l'invention est caractérisé par le fait qu'il contient une composition lipidique nutritionnelle dont les acides gras des triglycérides comprennent, en poids, au plus 10 % d'acides gras saturés, 50 % à 70 % d'acides gras monoinsaturés et 30 à 40 % d'acides gras polyinsaturés, que les acides gras n-6 représentent 25 à 35 %, que le rapport pondéral des acides gras de la famille n-6 sur ceux de la famille n-3 est 4,5:1 à 8,5:1 et que les acides gras polyinsaturés comprennent une quantité efficace d'acides des familles n-3 et n-6 de degré d'insaturation 3 et plus.

[0008] La composition lipidique nutritionnelle tient compte non seulement des activités des acides gras essentiels, mais aussi de l'interaction de chaque acide gras essentiel de la famille n-6, par exemple l'acide linoléique, avec son homologue de la famille n-3, par exemple l'acide alpha-linolénique, d'une déficience enzymatique éventuelle ne permettant pas de transformer ces acides gras en dérivés désaturés supérieurs en C 20 en raison de l'incapacité enzy-

matique à désaturer ces acides.

[0009] La composition lipidique nutritionnelle contient une huile riche en acide oléique qui a une action de structure et de véhicule des acides gras bio-actifs essentiels tout en étant neutre du point de vue de la bioactivité. La teneur élevée en acide oléique confère au mélange lipidique une bonne stabilité à l'oxydation et à la photo-oxxydation, ce qui évite la formation de radicaux oxygénés actifs.

[0010] Les huiles de choix répondant à cette exigence sont de préférence, l'huile d'olive, l'huile d'abricot, les hybrides de tournesol et de carthame à haute teneur en acide oléique, par exemple > à 60% en poids. On peut aussi citer les oléines d'huiles végétales, par exemple de palme, obtenues par fractionnement à sec, par solvant ou par tensioactifs d'huiles et de graisses végétales.

[0011] L'huile en question constitue 45 à 68 %, par exemple environ 50 % en poids du mélange lipidique nutritionnel.

[0012] La composition lipidique nutritionnelle contient des huiles apportant les acides gras essentiels des familles n-6 et n-3 dans un rapport tenant compte de la plus grande réactivité de ceux de la famille n-3.

[0013] Les huiles riches en acide gras de la famille n-6 sont choisies parmi celles riches en acide linoléique, de préférence contenant plus de 60 % en poids de cet acide par rapport aux acides gras totaux, par exemple l'huile de tournesol, l'huile de pépins de raisin, l'huile de passiflore, l'huile de tomate ou l'huile de carthame.

[0014] Parmi les huiles de la famille n-6, la composition comprend celles susceptibles de fournir une quantité efficace d'acide de degré d'insaturation au moins 3, par exemple d'acide gamma-linolénique dont le rôle est de pallier à l'insuffisance des désaturases. On peut citer l'huile d'onagre, de bourrache et de préférence l'huile de pépins de cassis.

[0015] Comme huiles fournissant les acides gras de la famille n-3, on peut citer celles qui contiennent de préférence plus de 20 % en poids d'acide alpha-linolénique par rapport aux acides gras totaux, par exemple l'huile de colza, l'huile de chia, l'huile de lin, l'huile de kiwi, l'huile de luzerne ou l'huile de rosa mosqueta. On peut également citer celles qui apportent les acides EPA et DHA, par exemple l'huile d'organismes marins.

[0016] La composition moyenne des acides gras des triglycérides principaux de la composition lipidique nutritionnelle est la suivante:

Acide gras	% en poids	% en poids
C16:0	3-8,	de préférence 5
C18:0	1-5	de préférence 3
C18:1	50-65	de préférence 59
C18:2	20-35	de préférence 26
C18:3, n-6 (gamma)	0,2-1	de préférence 0,5
C18:3,n-3 (alpha)	1,5-4	de préférence 3
C18:4, n-3	0,1-0,5	de préférence 0,2
C20:5, n-3 (EPA)	0,2-1	de préférence 0,6
C22:6, n-3 (DHA)	0,1-0,8	de préférence 0,4

[0017] Sur la base de leur compositions respectives en acides gras, les mélanges des huiles ci-après sont préférés:

Huile	% en poids	% en poids
Huile de tournesol hybride, de carthame hybride riches en acide oléique, d'olive, d'abricot ou fractions oléines	45-68,	de préférence 50
Huile de tournesol ou de pépins de raisins, de passiflore, de tomate ou de carthame	8-28	de préférence 20
Huile de pépins de cassis, de bourrache ou d'onagre	1-10	de préférence 3
Huile de poisson	1-8	de préférence 3
Huile de colza, de lin, de kiwi, de luzerne, de chia ou de rosa mosqueta	2-30	de préférence 24

[0018] La composition lipidique nutritionnelle peut encore contenir d'autres huiles en quantité mineure, dans le but, par exemple d'améliorer ses propriétés de conservation, par exemple une huile de germes de céréales riche en vitamine E comme antioxydant.

[0019] Elle peut en outre contenir des antioxydants liposolubles ou rendus liposolubles, par exemple un mélange d'acide ascorbique et/ou citrique, de lécithine, de tocophérol et de vitamine B.

[0020] La composition lipidique nutritionnelle est avantageusement utilisée dans divers aliments comme, par exemple, des sauces à salades, mayonnaises, produits laitiers, par exemples yaourts, substituts de laits, sauces à la crème,

crèmes douce ou aigre, crèmes glacées, crèmes dessert, confiserie, pâtisserie ou biscuits en remplacement partiel des matières grasses de ces produits, par exemple de la matière grasse lactique.

[0021] Dans un tel aliment, la composition lipidique nutritionnelle peut représenter de préférence 5 à 60 % en poids.

[0022] Les exemples ci-après illustrent l'invention. Dans ceux-ci, les pourcentages et parties sont pondéraux sauf indication contraire.

Exemple 1

Composition lipidique nutritionnelle pour aliment

[0023] On mélange sous agitation et sous azote les huiles raffinées ci-après dans les proportions indiquées et dans l'ordre décroissant des quantités respectives. L'incorporation des antioxydants a lieu préalablement au mélange dans l'huile de tournesol hybride en tant que solution mère.

Huile	%
Huile de tournesol hybride contenant 77,4 % d'acide oléique en poids des acides gras (HOSFO)	50
Huile de colza	24
Huile de tournesol (SFO)	20
Huile de pépins de cassis	3
Huile de poisson	3

[0024] Pour ce faire, dans un réacteur en acier inoxydable muni d'un système de double manteau à circulation de fluides pour thermostatisation et d'un agitateur à vitesse variable, on additionne l'huile de pépins de cassis et l'huile de poisson aux huiles de tournesol hybride, de colza et de tournesol standard en évitant des températures supérieures à 30°C.

L'huile de tournesol hybride sert de solution mère à un antioxydant, p.ex. la vitamine E (tocopherol et ses esters) un extrait naturel à pouvoir antioxydant (p. ex. d'épices) dans des proportions allant jusqu'à 1'000 ppm (partie par million) calculées sur le mélange d'huile.

En circuit fermé, on conditionne le mélange en fûts à surface plastifiée, préférablement d'une capacité de 25 kg et sous atmosphère d'azote pour éviter les dégradations oxydatives liées à l'insaturation du mélange.

[0025] Le tableau 1 ci-après donne la composition du mélange.

TABLEAU 1

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	4,9	5,04
C16:1		0,1	0,4	7,4	0,2	0,30
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	1,7	3,24
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	59,3	58,77
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	22,6	26,08
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	9,6	2,80
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1	0,7	0,27
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,9	0,50
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6			0,1	0,64
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08

TABLEAU 1 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	50	20	3	3	24	100
AG saturés (%)						9,37
AG monoinsat (%)						59,69
AG polyinsat (%)						30,60
Total AG n-6 (%)						26,58
Total AG n-3 (%)						4,02
Rapport n-6/n-3						6,61

Exemples 2-22

[0026] On prépare le mélange d'huiles comme à l'exemple 1. Les tableaux 2 à 22 donnent la composition des mélanges.

TABLEAU 2

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
C14:0				5,7		0,11
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	4,9	4,95
C16:1		0,1	0,4	7,4	0,2	0,23
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	1,7	3,25
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	59,3	59,71
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	22,6	26,07
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	9,6	2,84
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,34
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,13
C20:0	0,2			0,1	0,7	0,28
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,9	0,45
C20:5 (n-3)				19,5	0,39	0,65
C22:0	1,0	0,6				0,1
C22:1				4,0		0,08
C22:5 (n-3)				2,6		0,05
C22:6 (n-3)				12,2		0,24
% d'huile	50	20	2	2	26	100
AG saturés (%)						9,24
AG monoinsat (%)						60,47
AG polyinsat (%)						30,06
Total AG n-6 (%)						26,40
Total AG n-3 (%)						3,66
Rapport n-6/n-3						7,22

TABLEAU 3

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
C14:0				5,7		0,23
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	4,9	5,13
C16:1		0,1	0,4	7,4	0,2	0,38
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	1,7	3,24
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	59,3	57,83
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	22,6	26,10
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	9,6	2,75
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,66
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,26
C20:0	0,2			0,1	0,7	0,26
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,9	0,54
C20:5 (n-3)				19,5		0,78
C22:0	1,0	0,6			0,1	0,64
C22:1				4,0		0,16
C22:5 (n-3)				2,6		0,10
C22:6 (n-3)				12,2		0,49
% d'huile	50	20	4	4	22	100
AG saturés (%)						9,50
AG monoinsat (%)						58,90
AG polyinsat (%)						31,14
Total AG n-6 (%)						26,76
Total AG n-3 (%)						4,39
Rapport n-6/n-3						6,10

TABLEAU 4

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
C14:0				5,7		0,29
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	4,9	5,21
C16:1		0,1	0,4	7,4	0,2	0,45
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	1,7	3,24
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	59,3	56,89
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	22,6	26,12
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	9,6	2,71
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,81
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,33
C20:0	0,2			0,1	0,7	0,24
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,9	0,58
C20:5 (n-3)				19,5		0,97
C22:0	1,0	0,6			0,1	0,64
C22:1				4,0		0,20
C22:5 (n-3)				2,6		0,13
C22:6 (n-3)				12,2		0,61
% d'huile	50	20	5	5	20	100

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 4 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
AG saturés (%)						9,63
AG monoinsat (%)						58,12
AG polyinsat (%)						31,69
Total AG n-6 (%)						26,94
Total AG n-3 (%)						4,75
Rapport n-6/n-3						5,67

TABLEAU 5

Acides gras (en %)	HOSFO	Huile de tomates	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
C14:0		0,3		5,7		0,23
C16:0	4,0	12,9	6,2	12,5	4,9	6,32
C16:1		0,1	0,4	7,4	0,2	0,30
C18:0	3,8	4,4	1,5	1,7	1,7	3,28
C18:1	77,4	19,0	12,9	11,7	59,3	57,47
C18:2 (n-6)	13,3	60,9	45,7	1,3	22,6	25,66
C18:3 (n-3)	0,1	2,1	13,9	0,9	9,6	3,22
C18:3 (n-6)			15,7	0,2		0,48
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1	0,7	0,27
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,9	0,50
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0				0,1	0,52
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	50	20	3	3	24	100
AG saturés (%)						10,63
AG monoinsat (%)						58,39
AG polyinsat (%)						30,58
Total AG n-6 (%)						26,14
Total AG n-3 (%)						4,44
Rapport n-6/n-3						5,88

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 6

	Acides gras (en %)	HOSFO	Huile de passiflore	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
5	C14:0				5,7		0,17
	C16:0	4,0	11,0	6,2	12,5	4,9	5,94
	C16:1		0,1	0,4	7,4	0,2	0,30
	C18:0	3,8	2,6	1,5	1,7	1,7	2,92
	C18:1	77,4	15,0	12,9	11,7	59,3	56,67
10	C18:2 (n-6)	13,3	70,9	45,7	1,3	22,6	27,66
	C18:3 (n-3)	0,1	0,4	13,9	0,9	9,6	2,88
	C18:3 (n-6)			15,7	0,2		0,48
	C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
15	C20:0	0,2			0,1	0,7	0,27
	C20:1	0,2		0,5	5,5	0,9	0,50
	C20:5 (n-3)				19,5		0,58
	C22:0	1,0				0,1	0,52
	C22:1				4,0		0,12
20	C22:5 (n-3)				2,6		0,08
	C22:6 (n-3)				12,2		0,37
	% d'huile	50	20	3	3	24	100
25	AG saturés (%)						9,83
	AG monoinsat (%)						57,59
	AG polyinsat (%)						32,24
30	Total AG n-6 (%)						28,14
	Total AG n-3 (%)						4,10
35	Rapport n-6/n-3						6,86

40

TABLEAU 7

	Acides gras (en %)	Huile d' abricot	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
	C14:0				5,7		0,17
45	C16:0	4,8	6,5	6,2	12,5	4,9	5,28
	C16:1	0,7	0,1	0,4	7,4	0,2	0,66
	C18:0	1,1	4,2	1,5	1,7	1,7	1,64
	C18:1	62,5	25,5	12,9	11,7	59,3	54,70
	C18:2 (n-6)	30,8	63,0	45,7	1,3	22,6	30,79
50	C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	9,6	3,76
	C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,49
	C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
	C20:0				0,1	0,7	0,24
55	C20:1			0,5	5,5	0,9	0,49
	C20:5 (n-3)				19,5		0,58
	C22:0		0,6			0,1	0,09

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 7 (suite)

Acides gras (en %)	Huile d'abricot	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de colza	Mélange
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	50	10	3	3	34	100
AG saturés (%)						7,43
AG monoinsat (%)						55,97
AG polyinsat (%)						36,26
Total AG n-6 (%)						31,28
Total AG n-3 (%)						4,98
Rapport n-6/n-3						6,28

TABLEAU 8

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de kiwi	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	5,0	5,03
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	2,5	3,74
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	11,9	57,52
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	15,0	27,38
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	64,3	2,44
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1	0,4	0,14
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,3	0,32
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6			0,2	0,81
C22:1				4,0	0,1	0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	27	3	3	3	100
AG saturés (%)						9,88
AG monoinsat (%)						58,22
AG polyinsat (%)						31,55
Total AG n-6 (%)						27,89
Total AG n-3 (%)						3,66
Rapport n-6/n-3						7,62

TABLEAU 9

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de kiwi	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	5,0	5,01

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 9 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de kiwi	Mélange
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	2,5	3,72
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	11,9	57,38
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	15,0	26,90
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	64,3	3,08
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1	0,4	0,15
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,3	0,32
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6			0,2	0,80
C22:1				4,0	0,1	0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	26	3	3	4	100
AG saturés (%)						9,85
AG monoinsat (%)						58,08
AG polyinsat (%)						31,71
Total AG n-6 (%)						27,41
Total AG n-3 (%)						4,30
Rapport n-6/n-3						6,37

TABLEAU 10

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de kiwi	Mélange
C14:0				5,7		0,23
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	5,0	5,07
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,34
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	2,5	3,67
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	11,9	57,12
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	15,0	26,11
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	64,3	3,23
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,66
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,26
C20:0	0,2			0,1	0,4	0,15
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,3	0,38
C20:5 (n-3)				19,5		0,78
C22:0	1,0	0,6			0,2	0,79
C22:1				4,0	0,1	0,16
C22:5 (n-3)				2,6		0,10
C22:6 (n-3)				12,2		0,49
% d'huile	64	24	4	4	4	100
AG saturés (%)						9,90
AG monoinsat (%)						58,00

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 10 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de kiwi	Mélange
AG polyinsat (%)						31,63
Total AG n-6 (%)						26,77
Total AG n-3 (%)						4,86
Rapport n-6/n-3						5,51

TABLEAU 11

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de kiwi	Mélange
C14:0				5,7		0,29
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	5,0	5,12
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,41
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	2,5	3,62
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	11,9	56,85
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	15,0	25,32
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	64,3	3,38
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,82
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,33
C20:0	0,2			0,1	0,4	0,15
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,3	0,44
C20:5 (n-3)				19,5		0,97
C22:0	1,0	0,6			0,2	0,78
C22:1				4,0	0,1	0,20
C22:5 (n-3)				2,6		0,13
C22:6 (n-3)				12,2		0,61
% d'huile	64	22	5	5	4	100
AG saturés (%)						9,96
AG monoinsat (%)						57,91
AG polyinsat (%)						31,55
Total AG n-6 (%)						26,14
Total AG n-3 (%)						5,42
Rapport n-6/n-3						4,83

TABLEAU 12

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de chia	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	7,0	5,09
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	3,6	3,77
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	7,6	57,39
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	17,6	27,46
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	61,7	2,36
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1	0,3	0,14

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 12 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de chia	Mélange
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,3	0,32
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6				0,80
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	27	3	3		3 100
AG saturés (%)						9,97
AG monoinsat (%)						58,09
AG polyinsat (%)						31,55
Total AG n-6 (%)						27,96
Total AG n-3 (%)						3,58
Rapport n-6/n-3						7,80

TABLEAU 13

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de chia	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	7,0	5,09
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	3,6	3,76
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	7,6	57,21
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	17,6	27,01
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	61,7	2,98
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1	0,3	0,14
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,3	0,32
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6				0,80
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	26	3	3	4	100
AG saturés (%)						9,96
AG monoinsat (%)						57,91
AG polyinsat (%)						31,71
Total AG n-6 (%)						27,51
Total AG n-3 (%)						4,20
Rapport n-6/n-3						6,55

TABLEAU 14

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de chia	Mélange
C14:0				5,7		0,23
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	7,0	5,15
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,34
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	3,6	3,71
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	7,6	56,94
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	17,6	26,22
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	61,7	3,12
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,66
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,26
C20:0	0,2			0,1	0,3	0,14
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,3	0,38
C20:5 (n-3)				19,5		0,78
C22:0	1,0	0,6				0,78
C22:1				4,0		0,16
C22:5 (n-3)				2,6		0,10
C22:6 (n-3)				12,2		0,49
% d'huile	64	24	4	4		4 100
AG saturés (%)						10,02
AG monoinsat (%)						57,82
AG polyinsat (%)						31,63
Total AG n-6 (%)						26,88
Total AG n-3 (%)						4,76
Rapport n-6/n-3						5,65

TABLEAU 15

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de chia	Mélange
C14:0				5,7		0,29
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	7,0	5,21
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,41
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	3,6	3,66
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	7,6	56,68
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	17,6	25,43
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	61,7	3,27
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,82
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,33
C20:0	0,2			0,1	0,3	0,15
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,3	0,44
C20:5 (n-3)				19,5		0,97
C22:0	1,0	0,6				0,77
C22:1				4,0		0,20
C22:5 (n-3)				2,6		0,13
C22:6 (n-3)				12,2		0,61
% d'huile	64	22	5	5	4	100

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 15 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de chia	Mélange
AG saturés (%)						10,07
AG monoinsat (%)						57,73
AG polyinsat (%)						31,56
Total AG n-6 (%)						26,24
Total AG n-3 (%)						5,31
Rapport n-6/n-3						4,94

TABLEAU 16

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de lin	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	6,0	5,06
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	4,0	3,78
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	22,0	57,82
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	16,0	27,41
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	52,0	2,07
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1		0,13
C20:1	0,2		0,5	5,5		0,31
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6				0,80
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	27	3	3	3	100
AG saturés (%)						9,94
AG monoinsat (%)						58,51
AG polyinsat (%)						31,21
Total AG n-6 (%)						27,92
Total AG n-3 (%)						3,29
Rapport n-6/n-3						8,48

TABLEAU 17

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de lin	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	6,0	5,05
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	4,0	3,78
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	22,0	57,78
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	16,0	26,94
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	52,0	2,59

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 17 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de lin	Mélange
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1		0,13
C20:1	0,2		0,5	5,5		0,31
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6				0,80
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	26	3	3	4	100
AG saturés (%)						9,93
AG monoinsat (%)						58,47
AG polyinsat (%)						31,26
Total AG n-6 (%)						27,45
Total AG n-3 (%)						3,81
Rapport n-6/n-3						7,20

TABLEAU 18

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de lin	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	6,0	5,05
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	4,0	3,78
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	22,0	57,75
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	16,0	26,47
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	52,0	3,11
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1		0,13
C20:1	0,2		0,5	5,5		0,31
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6				0,79
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	25	3	3	5	100
AG saturés (%)						9,92
AG monoinsat (%)						58,44
AG polyinsat (%)						31,31
Total AG n-6 (%)						26,97
Total AG n-3 (%)						4,33
Rapport n-6/n-3						6,23

TABLEAU 19

	Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de rosa mosq	Mélange
5	C14:0				5,7		0,17
	C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	3,2	4,87
	C16:1		0,1	0,4	7,4	0,1	0,26
	C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	1,7	3,64
	C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	14,2	57,25
10	C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	46,3	27,82
	C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	33,3	2,51
	C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
	C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
15	C20:0	0,2			0,1	0,9	0,18
	C20:1	0,2		0,5	5,5	0,2	0,32
	C20:5 (n-3)				19,5		0,58
	C22:0	1,0	0,6			0,1	0,79
	C22:1				4,0		0,12
20	C22:5 (n-3)				2,6		0,08
	C22:6 (n-3)				12,2		0,37
	% d'huile	64	24	3	3	6	100
25	AG saturés (%)						9,66
	AG monoinsat (%)						57,95
	AG polyinsat (%)						32,05
	Total AG n-6 (%)						28,32
30	Total AG n-3 (%)						3,73
	Rapport n-6/n-3						7,59

TABLEAU 20

	Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de rosa mosq	Mélange
35	C14:0				5,7		0,17
	C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	3,2	4,81
40	C16:1		0,1	0,4	7,4	0,1	0,26
	C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	1,7	3,59
	C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	14,2	57,02
	C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	46,3	27,49
45	C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	33,3	3,17
	C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
	C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
	C20:0	0,2			0,1	0,9	0,20
	C20:1	0,2		0,5	5,5	0,2	0,32
50	C20:5 (n-3)				19,5		0,58
	C22:0	1,0	0,6			0,1	0,78
	C22:1				4,0		0,12
	C22:5 (n-3)				2,6		0,08
55	C22:6 (n-3)				12,2		0,37
	% d'huile	64	22	3	3	8	100

EP 0 937 408 A2

TABLEAU 20 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de rosa mosq	Mélange
AG saturés (%)						9,55
AG monoinsat (%)						57,73
AG polyinsat (%)						32,38
Total AG n-6 (%)						27,98
Total AG n-3 (%)						4,40
Rapport n-6/n-3						6,37

TABLEAU 21

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de luzerne	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	9,6	5,26
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	2,1	3,66
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	10,9	57,05
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	41,4	27,53
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	34,0	2,55
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1	0,7	0,17
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,2	0,32
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6			0,6	0,82
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	24	3	3	6	100
AG saturés (%)						10,08
AG monoinsat (%)						57,75
AG polyinsat (%)						31,80
Total AG n-6 (%)						28,03
Total AG n-3 (%)						3,77
Rapport n-6/n-3						7,43

TABLEAU 22

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de luzerne	Mélange
C14:0				5,7		0,17
C16:0	4,0	6,5	6,2	12,5	9,6	5,32
C16:1		0,1	0,4	7,4		0,26
C18:0	3,8	4,2	1,5	1,7	2,1	3,62
C18:1	77,4	25,5	12,9	11,7	10,9	56,76
C18:2 (n-6)	13,3	63,0	45,7	1,3	41,4	27,09
C18:3 (n-3)	0,1		13,9	0,9	34,0	3,23

TABLEAU 22 (suite)

Acides gras (en %)	HOSFO	SFO	Huile de cassis	Huile de poisson	Huile de luzerne	Mélange
C18:3 (n-6)		0,1	15,7	0,2		0,50
C18:4 (n-3)			3,0	3,5		0,20
C20:0	0,2			0,1	0,7	0,19
C20:1	0,2		0,5	5,5	0,2	0,32
C20:5 (n-3)				19,5		0,58
C22:0	1,0	0,6			0,6	0,82
C22:1				4,0		0,12
C22:5 (n-3)				2,6		0,08
C22:6 (n-3)				12,2		0,37
% d'huile	64	22	3	3	8	100
AG saturés (%)						10,12
AG monoinsat (%)						57,46
AG polyinsat (%)						32,05
Total AG n-6 (%)						27,59
Total AG n-3 (%)						4,45
Rapport n-6/n-3						6,20

Exemple 23Poudre de lait

[0027] On prépare une poudre de lait entier à 28 % de matière grasse en utilisant comme phase grasse un mélange de 50 % de matière grasse lactique anhydre et de 50 % de composition lipidique de l'exemple 1. Après pasteurisation UHT d'un lait écrémé, puis concentration par évaporation jusqu'à 40 % de matières sèches, on y ajoute la phase grasse ayant été pasteurisée séparément par UHT, on homogénéise le mélange, on y injecte de l'azote, puis on le sèche par pulvérisation dans des conditions modérées.

Revendications

- Aliment contenant une composition lipidique nutritionnelle en remplacement partiel des matières grasses du dit aliment, dans lequel la dite composition lipidique nutritionnelle est caractérisée par le fait que les acides gras des triglycérides comprennent, en poids, au plus 10 % d'acides gras saturés, 50 % à 70 % d'acides gras monoinsaturés et 30 à 40 % d'acides gras polyinsaturés, que les acides gras n-6 représentent 25 à 35 %, que le rapport pondéral des acides gras de la famille n-6 sur ceux de la famille n-3 est 4,5:1 à 8,5:1 et que les acides gras polyinsaturés comprennent une quantité efficace d'acides des familles n-3 et n-6 de degré d'insaturation 3 et plus.
- Aliment selon la revendication 1, caractérisé par le fait que la composition lipidique nutritionnelle contient, en poids, 45 à 68 % d'huile d'olive, d'huile d'abricot, d'hybrides de tournesol et de carthame à haute teneur en acide oléique ou d'oléines d'huiles végétales.
- Aliment selon la revendication 1, caractérisé par le fait que la composition lipidique nutritionnelle contient, en poids, 8 à 28 % d'huile de tournesol, d'huile de pépins de raisin, d'huile de passiflore, d'huile de tomate ou d'huile de carthame et 1 à 10 % d'une huile susceptible de fournir une quantité efficace d'acide de degré d'insaturation au moins 3, choisie parmi l'huile d'onagre, de bourrache et de l'huile de pépins de cassis.
- Aliment selon la revendication 1, caractérisé par le fait que la composition lipidique nutritionnelle contient, en poids, 2 à 30 % d'huile de colza, d'huile de chia, d'huile de lin, d'huile de kiwi, d'huile de luzerne, d'huile de rosa mosqueta et 1 à 8 % d'huile d'organismes marins.

5. Aliment contenant une composition lipidique nutritionnelle en remplacement partiel des matières grasses du dit aliment, caractérisé par le fait que la composition moyenne des acides gras des triglycérides principaux de la composition lipidique nutritionnelle est la suivante:

Acide gras	% en poids
C16:0	3-8,
C18:0	1-5
C18:1	50-65
C18:2	20-35
C18:3, n-6 (gamma)	0,2-1
C18:3, n-3 (alpha)	1,5-4
C18:4, n-3	0,1-0,5
C20:5, n-3 (EPA)	0,2-1
C22:6, n-3 (DHA)	0,1-0,8.

6. Procédé de préparation d'un aliment selon l'une des revendications 1 à 5, caractérisé par le fait que, pour préparer la composition lipidique nutritionnelle, on incorpore un antioxydant dans l'huile riche en acides gras monoinsaturés, que l'on mélange les différentes huiles en évitant des températures supérieures à 30°C et que l'on conditionne le mélange sous atmosphère inerte.
7. Lait entier, caractérisé par le fait que sa matière grasse est constituée d'un mélange contenant environ 50 % en poids de matière grasse lactique anhydre et environ 50 % en poids d'une composition lipidique nutritionnelle telle que définie dans l'une des revendications 1 à 5.